

iCombi® Classic

Оригінальна інструкція з експлуатації



Зміст

1	Вступ	6
1.1	Гарантія на виріб	6
1.2	Цільова група	6
1.3	Використання за призначенням	6
1.4	Робота з цим пристроєм	6
1.4.1	Пояснення символів	6
1.4.2	Пояснення піктограм	6
1.4.3	Пояснення попереджувальних вказівок	7
1.4.4	Ілюстрації	7
1.4.5	Технічні зміни	7
2	Загальні правила техніки безпеки	8
2.1	Правила техніки безпеки для пристроїв з підключенням газу	10
2.2	Персональний захисний одяг	10
3	iCombi Classic	11
4	Як працювати з цим пристроєм	12
4.1	Введення до експлуатації	12
4.2	Ввімкнення і вимкнення пристрою	12
4.3	Робота з апаратом	12
4.4	Максимальний обсяг завантаження	13
4.5	Відчиняння та зачиняння дверцят робочої камери	13
4.6	Завантаження пристрою	13
4.6.1	Завантаження пристрою пересувними стійками чи візками-касетами для тарілок	13
4.6.2	Завантаження Combi-Duo пересувними стійками чи візками-касетами для тарілок	13
4.7	Датчик внутрішньої температури	13
4.8	Скористайтеся ручним душем	13
4.9	Зняття підвісної рамки	13
4.10	Інтегрований стік для жиру	13
5	Готування страви	14
5.1	Виклик режимів обробки	14
5.2	Параметр готування	14
5.3	Додаткові функції	16
5.4	пара	17
5.4.1	Клімат робочої камери і різниця температур	17
5.4.2	Готування на парі	18
5.5	Комбінація пари та гарячого повітря	18
5.5.1	Клімат робочої камери і різниця температур	18
5.5.2	Готування страви в режимі комбінації пари та гарячого повітря	19
5.6	гаряче повітря	19
5.6.1	Клімат робочої камери і різниця температур	19
5.6.2	Готування страви в гарячому повітрі	20
6	Готування Sous-vide	21

7 Finishing	22
7.1 Клімат і температура робочої камери	22
7.2 Доведення страви до кондиції	22
8 режим програмування	24
8.1 Запуск режиму програмування.....	24
8.2 Попередньо встановлені програми.....	24
8.3 Створення нової програми	25
8.4 Запуск програми	27
8.5 Редагування програми	27
8.6 Видалення програми	28
8.7 Сортуння переліку програм.....	28
8.8 Завантаження і вивантаження програм	29
9 Налаштування	30
9.1 Виклик налаштувань.....	30
9.2 Налаштування одиниці виміру температури	30
9.3 Налаштування дати і часу.....	31
9.4 Зміна клавіатури.....	32
10 Керування кухнею	33
10.1 Управління гігієною	33
10.1.1 НАССР-дані, що реєструються.....	33
10.1.2 Завантаження НАССР-даних.....	33
10.2 Поєднання апаратів в єдину мережу	34
10.3 ConnectedCooking (додатково).....	34
11 Автоматичне чищення	35
11.1 Загальні правила техніки безпеки	35
11.2 Програми чищення	35
11.3 Запуск автоматичного чищення	36
11.4 Скасування автоматичного чищення.....	37
12 Догляд	39
12.1 Загальні правила техніки безпеки	39
12.2 Інтервали чищення.....	39
12.3 Засоби для догляду	39
12.4 Чищення дверцят робочої камери	40
12.5 Чищення ручного душу	41
12.6 Чищення піддону для конденсату і водостоку.....	41
12.7 Чищення повітряного фільтра.....	41
12.8 Почистіть аксесуари	42
12.9 Очищення вентиляційної труби зливного каналу	42
13 Натхнення і допомога	43
13.1 Допомога телефоном	43
13.2 Запитування даних пристрою	43
13.3 Вирішення проблем.....	43
13.3.1 Повідомлення про помилки, нагрівання, парогенератор	44

13.3.2	Повідомлення про помилки для газових пристроїв.....	44
13.3.3	Повідомлення про помилки, нагрівання, гаряче повітря.....	45
13.3.4	Повідомлення про помилки, вологість.....	45
13.3.5	Повідомлення про помилки CleanJet.....	46
13.3.6	Повідомлення про помилки, догляд.....	46
13.3.7	Центр повідомлень.....	46
13.3.8	Повідомлення про помилку в разі використання UltraVent.....	47
14	Технічний догляд.....	48
14.1	Заміна повітряного фільтра.....	48
14.2	Заміна ущільнення дверцят робочої камери.....	48
15	Транспортування.....	50
15.1	Спорожнення генератора пари.....	50
15.2	Транспортування пристрою.....	50
16	Виведення з експлуатації і утилізація.....	52
16.1	Виведення з експлуатації.....	52
16.2	Утилізація.....	52
17	Технічні характеристики.....	53
17.1	Пристрої з електропідключенням.....	53
17.2	Пристрої з підключенням до газу.....	53
17.3	Типи і назви моделей.....	53
17.4	Відповідність нормам.....	53
17.4.1	Пристрої з електропідключенням.....	53
17.4.2	Пристрої з підключенням до газу.....	54
	Показчик.....	55

1 Вступ

Шановний клієнте!

Вітаємо вас з придбанням нового iCombi Classic. Перед першим використанням ретельно ознайомтеся з інструкцією з експлуатації. Інструкція забезпечить безпечне користування пристроєм. Інструкцію з експлуатації слід зберігати таким чином, щоб нею легко міг скористатися обслуговчий персонал.

iCombi Classic допоможе вам досягти відмінних результатів готування. Завдяки інтуїтивному інтерфейсу користувача, це буде легко і швидко і не вимагатиме додаткового навчання.

Бажаємо вам багато приємних хвилин роботи з iCombi Classic.

Щиро Ваші,

RATIONAL AG

1.1 Гарантія на виріб

Зареєструйте свій пристрій за на сторінці www.rational-online.com/warranty і отримайте 2-річну гарантію. На сторінці також наведені повні умови гарантії та гарантійні послуги.

Компанія RATIONAL не несе відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок несанкціонованих технічних модифікацій.

1.2 Цільова група

Цей документ призначений для персоналу, що працює на великих і комерційних кухнях.

Заборонено використовувати, чистити чи обслуговувати пристрій нижчевказаним групам осіб:

- Особи зі зниженими психічними, сенсорними чи ментальними здібностями
- Особи, яким бракує досвіду чи знання
- Діти

Слід спостерігати за дітьми, що опиняються поблизу пристрою. Дітям заборонено грати з пристроєм.

1.3 Використання за призначенням

Пристрій iCombi Classic призначений для приготування їжі.

Цей пристрій призначений для використання виключно в комерційних цілях, наприклад, на кухнях ресторанів, великих та комерційних кухнях лікарень, пекарень чи м'ясних крамниць. Заборонено використовувати цей пристрій на дворі. Заборонено використовувати цей пристрій для безперервного промислового масового готування їжі.

Будь-яке інше використання вважається використанням не за призначенням та є небезпечним. Компанія RATIONAL AG не несе відповідальності за наслідки використання не за призначенням.

1.4 Робота з цим пристроєм

1.4.1 Пояснення символів

В цьому документі для позначення інформації і скерування до дії використовуються такі символи:


- ✓ Цей символ вказує на передумови, яких слід дотриматися перед виконання будь-якої дії.
- 1. Цей символ вказує на крок дії до виконання.
 - > Цей символ позначає проміжний результат, який допоможе перевірити результат кроку дії.
 - >> Цей символ позначає результат, який допоможе перевірити кінцевий результат порядку дій.
 - Цей символ вказує на перелік.
 - а. Цей символ вказує на список.

1.4.2 Пояснення піктограм

В цьому документі використані такі піктограми:

  Обережно! Перед використанням цього пристрою ознайомтеся з інструкцією з використання.

 Загальний попереджувальний символ

 Корисні вказівки, що полегшать користування пристроєм.

1.4.3 Пояснення попереджувальних вказівок

Будь-який з нижчевказаних попереджувальних символів попереджує про небезпечні ситуації і рекомендує уникати таких ситуацій.

НЕБЕЗПЕКА

Символ НЕБЕЗПЕКА вказує на ситуації, що призводять до серйозних пошкоджень чи смерті.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Символ ПОПЕРЕДЖЕННЯ вказує на ситуації, що можуть привести до серйозних пошкоджень чи смерті.

ОБЕРЕЖНО!

Символ ОБЕРЕЖНО вказує на ситуації, що можуть привести до пошкодження.

ВКАЗІВКА:

Такий символ вказує на ситуації, що можуть привести до пошкодження пристрою.

1.4.4 Ілюстрації

Наведені в цьому документі ілюстрації можуть відрізнятися від фактичного вигляду пристрою.

1.4.5 Технічні зміни

Ми залишаємо за собою право на технічні зміни в процесі технічної модернізації.

2 Загальні правила техніки безпеки

Цей пристрій сконструйовано безпечним чином, і за умови нормального використання відповідно до інструкції, не становить жодної небезпеки. Належне використання пристрою описано в цьому посібнику.

- Інсталяцію цього пристрою мусить виконувати лише сервісний партнер RATIONAL.
- Обслуговування цього пристрою мусить виконувати лише сервісний партнер RATIONAL.
- Заборонено модифікувати пристрій чи виконану сервісним партнером RATIONAL інсталяцію пристрою.
- Не знімайте нижню зливну решітку.
- Заборонено користуватися пошкодженим пристроєм. Пошкоджений пристрій не є безпечним і може призвести до пошкоджень та пожежі.
- Заборонено користуватися пристроєм з пошкодженою скляною шибкою дверцят робочої камери. В такому випадку слід звернутися до сервісного партнера RATIONAL і замінити скляну шибку дверцят робочої камери.
- Заборонено ставити будь-які предмети на пристрій.
- Заборонено складувати легкозаймисті та горючі матеріали поблизу пристрою.
- Пристрій можна використовувати лише за температури навколишнього середовища від +10 °C до +40 °C.
- Уникайте використання джерел променевого тепла поблизу пристрою, наприклад, фритюрниць чи контактного гриля.
- Під час експлуатації слідкуйте за тим, щоб підлога поблизу пристрою була суха і не слизька.

Правила техніки безпеки перед використанням пристрою

- Пристрій завжди має мати температуру принаймні + 5°C.
- Переконайтеся в тому, що дефлектор потоку повітря перед робочим колесом вентилятора заблокований внизу та вгорі.
- Переконайтеся в тому, що підвісна рамка чи етажерний візок зафіксований.
- Переконайтеся в тому, що у робочій камері не залишилося решток таблеток для чищення.
- В разі використання пристрою після довгого простою слід промити ручний душ не менш ніж 10-ма літрами води.

Вказівки про безпеку під час користування

- Щоб уникнути обварювання і опіків:
 - Під час використання обережно відкривайте дверцята робочої камери. Під час цього з камери може виходити гаряча пара.

- Виймаючи якісь аксесуари чи предмети з гарячої робочої камери, слід вдягнути персональний захисний одяг.
- Під час експлуатації дозволяється торкатися на пристрої лише панелі керування та ручки дверцят робочої камери. Зовнішні поверхні можуть нагріватися до 60 °С.
- Контейнери зі стравами слід вставляти лише до тих полиць, що знаходяться в полі зору. Інакше можна розплескати гарячі страви, виймаючи їх з пристрою.
- Щоб уникнути небезпеки пожежі і вибуху:
 - Заборонено готувати в пристрої легкозаймисті рідини, наприклад, такі алкогольні напої як вино. Легкозаймисті рідини можуть спалахнути під час самовипаровування. Готуючи страву, що містить легкозаймисту рідину, попередньо прокип'ятіть рідину протягом якогось часу, щоб знизити вміст алкоголю.
 - Готуючи гриль чи смажені страви, використовуйте збірник для жиру.
- Щоб уникнути пошкоджень під час користування транспортувальними візками, рамами чи візками з касетами для тарілок:
 - Обережно користуйтеся транспортувальними візками, рамами чи візками з касетами для тарілок на слизькій чи нерівній підлозі, намагаючись не перекинути їх.
 - Активуйте стопорні гальма транспортувальних візків, рам чи візків-касет для тарілок, щоб вони не покотилися на нерівній підлозі.
 - Фіксуйте транспортувальні візки на апараті, поки завантажувате рами чи візки-касети для тарілок до апарату чи виймаєте їх з нього.
 - Завжди закривайте фіксатори візків з гарячими стравами під час пересування. Інакше можна розплескати гарячі страви.
- Як уникнути матеріальних збитків в разі неналежного використання аксесуарів:
 - Завжди користуйтеся оригінальними аксесуарами RATIONAL.
 - Для копчення страв завжди користуйтеся лише VarioSmoker.
- Якщо у робочій камері вже знаходяться страви, доведені до ідеальної температури, в неї не можна завантажувати холодні страви.

Правила техніки безпеки після використання пристрою

- Після кожного використання чистіть пристрій.
- Задля уникнення корозії робочої камери під час невикористання пристрою та протягом ночі залишайте дверцята камери відкритими.
- В разі довгого простою вимикайте постачання до пристрою води, електроенергії та газу.
- В разі простою і перед транспортуванням спорожніть генератор пари.

2.1 Правила техніки безпеки для пристроїв з підключенням газу

- Щоб уникнути небезпеки пожежі:
 - Якщо ваш апарат підключено до димоходу, регулярно звертайтеся до фірми-монтажника газової конструкції по чищення витяжного каналу апарату. Цей процес має відповідати місцевим положенням відповідної країни.
 - Заборонено класти будь-які предмети на випускні труби.
- Щоб уникнути смертельних випадків:
 - Якщо ваш апарат працює з витяжкою, завжди вмикайте витяжку під час експлуатації апарату. Інакше можливе накопичування газів згоряння.
- Що робити, якщо ви відчуваєте запах газу:
 - Заборонено вмикати світло та перемикачі апаратів, слід вийняти усі вилки з розеток і не користуватися звичайним чи мобільним телефоном. Усі вищевказані дії можуть призвести до появи іскор і створити небезпеку вибуху.
 - Відкрийте вікна та двері і провітріть приміщення свіжим повітрям. Заборонено використовувати витяжки та вентилятори для провітрювання приміщення. Усі вищевказані дії можуть призвести до появи іскор і створити небезпеку вибуху.
 - Вимкніть газопостачання.
 - Залиште будівлю і зверніться до підприємства газопостачання чи пожежної охорони.

2.2 Персональний захисний одяг

- Під час роботи з пристроєм слід вдягати одяг, що не здатний призвести до аварії на виробництві, зокрема у зв'язку з нагріванням, бризками гарячих рідин чи їдких речовин.
- Щоб захистити себе під час роботи з гарячими предметами і листовими металевими поверхнями, вдягайте захисні рукавиці.
- Щоб захистити себе від дії засобів чищення, під час чищення пристрою вдягайте щільні захисні окуляри і рукавиці, що захищають від хімічних речовин.

3 iCombi Classic



Тип 10-1/1



Тип 6-1/1



Тип 6-2/1



Тип 10-2/1

4 Як працювати з цим пристроєм

4.1 Введення до експлуатації

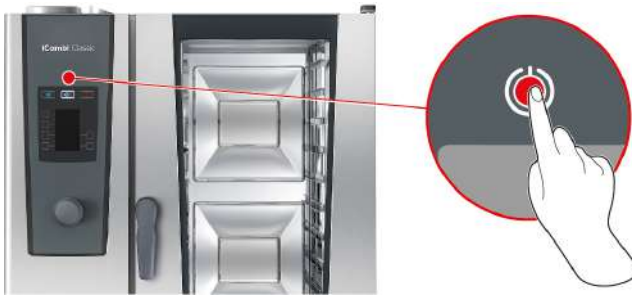
Під час введення до експлуатації цього пристрою він вже є відповідним чином налаштований сервісним партнером компанії RATIONAL. Вже було проведено самотестування, і пристрій є готовим до експлуатації. Усю інформацію стосовно інсталяції наведено в посібнику з монтажу, що входить до комплекту поставки.



Перед першою експлуатацією цього пристрою

1. Перед першим використанням пристрою обов'язково почистіть сам пристрій і аксесуари.

Додаткова інформація наведена тут: [Догляд \[► 39\]](#)

4.2 Ввімкнення і вимкнення пристрою



1. Для вмикання апарата натисніть та утримуйте кнопку протягом 3 секунд: 
 - > Пристрій буде запущено. З'явиться стартовий екран.
2. Щоб вимкнути пристрій, натисніть і утримуйте кнопку, поки рядок стану на верхньому краї дисплея не буде повністю відображений: 
 - >> Пристрій буде вимкнено.

4.3 Робота з апаратом

ВКАЗІВКА:

Невідповідне функціонування дисплею

Робота з дисплеєм за допомогою гострого предмету може стати причиною його пошкодження.

1. Працювати з пристроєм дозволяється лише руками.

Пристроєм можна керувати за допомогою лише жестів і центрального регульовального коліщатка.



Натискання



Повернення і натискання

1. Щоб обрати бажаний режим обробки чи функцію, натисніть кнопки на панелі керування.
2. Поверніть центральне регульовальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
3. Натисніть центральне регульовальне коліщатко на підтвердження налаштувань.

4.4 Максимальний обсяг завантаження

ВКАЗІВКА:

Пошкодження апарату внаслідок перевищення обсягу завантаження

Перевищення максимального обсягу завантаження може стати причиною пошкодження апарату.

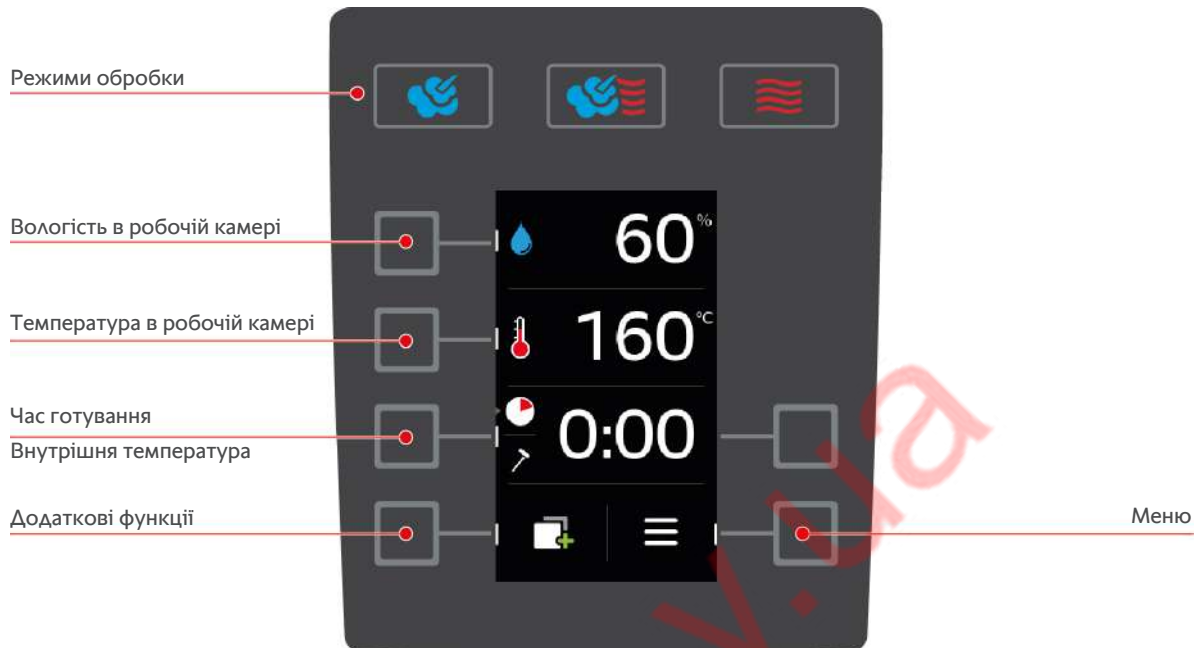
1. Дозволяється завантажувати апарат лише відповідно до вказаних нижче максимальних обсягів завантаження

Тип	Макс. обсяг завантаження [кг]	Макс. завантаження Last pro
6-1/1	30 кг	15 кг
6-2/1	60 кг	30 кг
10-1/1	45 кг	15 кг
10-2/1	90 кг	30 кг

4.5 Відчинення та зачинення дверцят робочої камери

5 Готування страви

5.1 Виклик режимів обробки



- Наявні такі режими обробки:
 - Пара [► 18]
 - Комбінація пари та гарячого повітря [► 19]
 - Гаряче повітря [► 20]
- Наявні такі параметри готування [► 14]:
 - Вологість в робочій камері
 - Температура в робочій камері
 - Час готування
 - Внутрішня температура
- Наявні такі додаткові функції [► 16]:
 - Розігрів
 - Функція охолодження Cool-Down
 - Швидкість повітря
 - Готування з керуванням різниці температур («дельта Т»)

5.2 Параметр готування



Вологість в робочій камері

Цей параметр готування встановлює вологість в робочій камері.

- В режимі обробки **Пара** вологість робочої камери становить 100 % і не може бути змінена.
- В режимі обробки **Комбінація пари та гарячого повітря** волога зі страви доповнюється додатковою вологою з генератора пари. В разі перевищення вологості в робочій камері волога швидко видаляється з пристрою.
- В режимі обробки **Гаряче повітря** волога не постачається генератором пари, але поступає зі страви. В разі перевищення вологості в робочій камері волога швидко видаляється з пристрою.

Встановлення вологості робочої камери:

1. Натисніть кнопку: 

2. Поверніть центральне регульовальне коліщатко і встановіть бажану вологість робочої камери.
3. Натисніть центральне регульовальне коліщатко на підтвердження налаштувань.



Температура в робочій камері

Цей параметр приготування встановлює температуру в робочій камері.

- Якщо нагрівальний елемент активовано для досягнення встановленої температури приготування, то відображається такий символ:
- При досягненні температури приготування відображається такий символ:

Встановлення температури робочої камери:

1. Натисніть кнопку:
 2. Поверніть центральне регульовальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
 3. Натисніть центральне регульовальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > Якщо фактична температура вища, ніж налаштована температура в робочій камері, то починає блимати
 4. Натисніть кнопку:
 5. Натисніть кнопку:
 - > З'явиться запрошення до відчинення дверцят робочої камери.
 - > **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека травм! Відкриття дверцят робочої камери не сповільняє робоче колесо. Не братися за робоче колесо, що обертається. Швидкість обертання робочого колеса підвищується. Температура робочої камери знижується. На дисплеї відобразиться температура в робочій камері.**
 6. При досягненні бажаної температури в робочій камері натисніть кнопку:
- >> Функція охолодження Cool Down буде завершена.

Нижче описаний метод відображення поточних вологості і температури робочої камери:

1. Натисніть і потримайте кнопку:
- > Після 10 секунд роботи відображається поточна температура приготування.
2. Для повернення до встановлених значень параметрів відпустіть кнопку.



Час готування

Цей параметр встановлює час готування страви до досягнення бажаного результату. Інакше можна продовжувати готування з встановленими особисто налаштуваннями. Для цього увімкніть режим безперервної роботи.

Встановлення часу готування:

1. Натисніть кнопку:
2. Поверніть центральне регульовальне коліщатко і встановіть бажаний час готування.
 - > Якщо встановити час готування на 10:00, з'явиться такий символ: Вмикається безперервне функціонування.
3. Натисніть центральне регульовальне коліщатко на підтвердження налаштувань.

Встановлюючи час готування, не можна вказати параметр **внутрішньої температури**.



Внутрішня температура

Цей параметр готування вказує, наскільки високої мусить бути внутрішня температура чи ступінь готовності страви.

Встановлення температури робочої камери:

1. Двічі натисніть кнопку:
2. Поверніть центральне регульовальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
3. Натисніть центральне регульовальне коліщатко на підтвердження налаштувань.




Регулюючи внутрішню температуру, дотримуйтесь відповідних норм гігієни для конкретної страви, встановлених у вашій країні.

5.3 Додаткові функції



розігрів



Ця додаткова функція дозволяє попередньо нагріти робочу камеру, створюючи тепловий буфер. Встановлення температури, до якої мусить нагрітися пристрій.

1. Натисніть кнопку: 
 2. Натисніть кнопку: 
 3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру.
 4. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > Пристрій нагрівається.
 5. Для припинення нагрівання натисніть кнопку: **X**
 6. Для відображення температури в робочій камері натисніть і утримуйте кнопку: 
- >> Після завершення нагрівання апарата з'явиться запрошення до завантаження пристрою.



Функція охолодження Cool-Down

Якщо ви готували страви з використанням високої температури, але потребуєте нижчої температури, можете скористатися функцією Cool-Down для охолодження камери.



- ✓ Дефлектор потоку повітря вірно зафіксований.
1. Натисніть кнопку: 
 2. Натисніть кнопку: 
 3. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека обварювання! Після відкриття дверцят робочої камери з неї хвилями може виходити пара.** Відкрийте дверцята робочої камери. Якщо дверцята робочої камери уже відчинені, зачиніть їх та відчиніть повторно.
 - > **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека травм! Відкриття дверцят робочої камери не сповільняє робоче колесо. Не братися за робоче колесо, що обертається.** Швидкість обертання робочого колеса підвищується. Температура робочої камери знижується. На дисплеї відобразиться температура в робочій камері.
 4. При досягненні бажаної температури в робочій камері натисніть кнопку: **X**
- >> Функція охолодження Cool Down буде завершена.



Швидкість повітря

Ця додаткова функція встановлює швидкість робочого колеса вентилятора. Чим вищий обраний рівень, тим вища швидкість повітря. Для делікатних страв невеличкого розміру обирайте нижчий рівень.

Встановлення швидкості повітря:

1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану швидкість повітря.
4. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.






Готування з керуванням різниці температур («дельта Т»)

Ця додаткова функція дозволяє готувати страву, підтримуючи постійну різницю між температурою робочої камери і внутрішньою температурою страви. Завдяки повільному зростанню температури робочої камери з постійною різницею відповідно до внутрішньої температури, страву готується повільно і особливо добре. При цьому втрата продукту є мінімальною. Різницю температур можна обрати в діапазоні між 20 °C і 60 °C. Після цього слід вказати бажану внутрішню температуру страви.

Чим менша різниця температури робочої камери і внутрішньої температури, тим повільніше і ніжніше готується страва. Чим більша різниця температури робочої камери і внутрішньої температури, тим швидше готується страва.

Встановлення готування з керуванням різниці температур («дельта Т»):

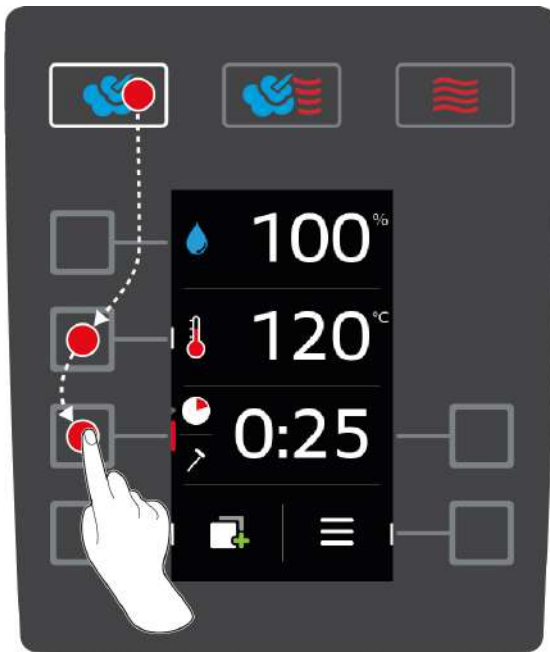
1. Натисніть кнопку: 
 2. Натисніть кнопку: 
 - > Автоматично виконується повернення до параметрів готування. Параметр готування **Час готування** замінюється функцією **Готування з керуванням різниці температур** («дельта Т»). Відображується поточна температура в робочій камері та різниця температур.
 3. Натисніть кнопку: 
 4. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану різницю температур.
 5. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір автоматично повернеться до параметру готування **температура робочої камери**.
 6. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
 7. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
- >> Відобразяться параметри готування, що відповідають вашим налаштуванням.

5.4 пара

5.4.1 Клімат робочої камери і різниця температур

Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Вологий	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Готування на парі ▪ Тушкування ▪ Бланшування ▪ Варіння без кипіння ▪ Набухати ▪ Готування Sous-vide ▪ Відтавання ▪ Консервування 	100 %*	30 – 130 °C

5.4.2 Готування на парі



1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
4. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **час готування**
5. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажаний час готування.
6. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
7. Щоб готувати страву за внутрішньої температури, натисніть кнопку:
8. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
9. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження пристрою. Якщо пристрій не задовано, нагрівання припиниться за 10 хвилин.
10. Завантажте пристрій.
 - > Страву приготована. По завершенню часу готування і досягненню внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки бажаної готовності їжі.

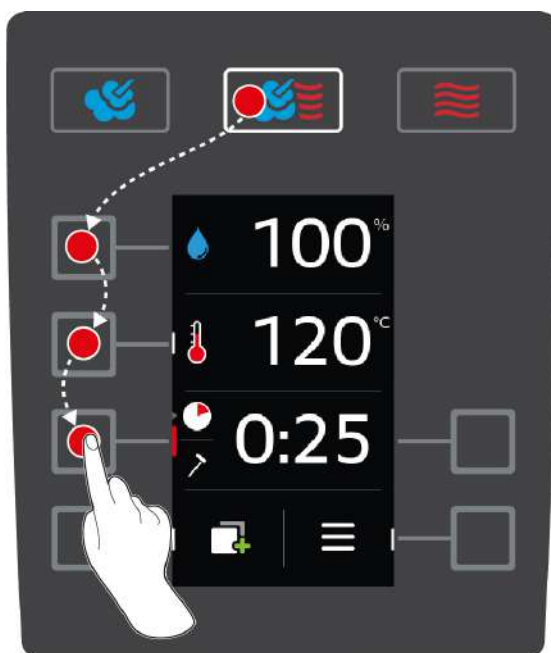
5.5 Комбінація пари та гарячого повітря

5.5.1 Клімат робочої камери і різниця температур

Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Вологий та гарячий	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Випікання ▪ Смаження 	0 – 100 %	30 – 300 °C

Якщо температура робочої камери протягом 30 хвилин тримається вище 260 °C, і в цей час ви не працюєте з пристроєм, температура автоматично повернеться до 260 °C. Якщо протягом цих 30 хвилин виконується якась дія, напр., відчинення дверцят робочої камери, температура робочої камери підтримуватиметься вище 260 °C протягом наступних 30 хвилин.

5.5.2 Готування страви в режимі комбінації пари та гарячого повітря



1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану вологість робочої камери.
4. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **температура робочої камери** .
5. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
6. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **час готування** .
7. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажаний час готування.
8. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
9. Щоб готувати страву за внутрішньої температури, натисніть кнопку:
10. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
11. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження пристрою. Якщо пристрій не задовано, нагрівання припиниться за 10 хвилин.
12. Завантажте пристрій.
 - > Страва приготована. По завершенню часу готування і досягненню внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки бажаної готовності їжі.

5.6 гаряче повітря

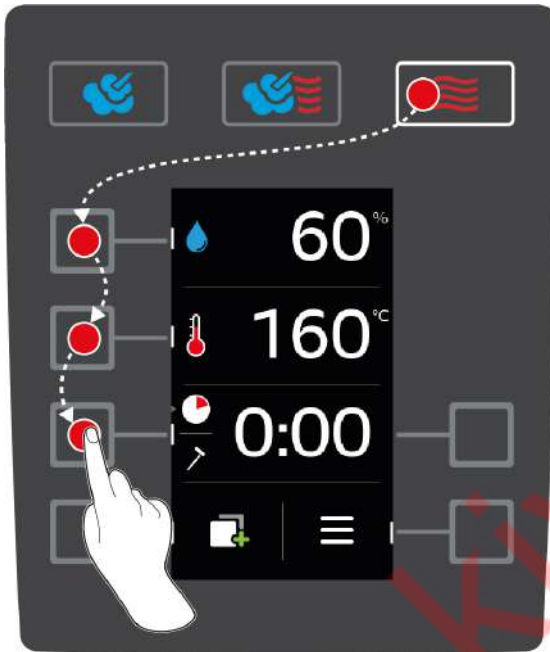
5.6.1 Клімат робочої камери і різниця температур






Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Гарячий	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Випікання ▪ Смаження ▪ Підсмажування на грилі ▪ Смаження у фритюрі 	0 – 100 %	30 – 300 °C

Клімат робочої камери	Метод приготування	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Запікання в соусі ▪ Глазурування 		

Якщо температура робочої камери протягом 30 хвилин тримається вище 260 °С, і в цей час ви не працюєте з пристроєм, температура автоматично повернеться до 260 °С. Якщо протягом цих 30 хвилин виконується якась дія, напр., відчинення дверцят робочої камери, температура робочої камери підтримуватиметься вище 260 °С протягом наступних 30 хвилин.

5.6.2 Готування страви в гарячому повітрі



1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть максимальну вологість робочої камери.
4. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **температура робочої камери** .
5. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **час готування** .
6. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажаний час готування.
7. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
8. Щоб готувати страву за внутрішньої температури, натисніть кнопку: 
9. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
10. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження пристрою. Якщо пристрій не закладено, нагрівання припиниться за 10 хвилин.
11. Завантажте пристрій.
 - > Страву приготована. По завершенню часу готування і досягненню внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки бажаної готовності їжі.

6 Готування Sous-vide

В режимі готування Sous-vide страви готуються, приправляються, маринуються чи смажаться в пакеті Sous-vide, вакуумним способом, до готовності. Таким чином готуються страви з інтенсивним власним смаком, натурального кольору, зі збереженням усіх вітамінів і інгредієнтів, і зі зниженою втратою продукту в результаті щадного приготування. Після готування страву слід охолодити. Перед роздачею страву знову підігрівають в пластиковому пакеті, потім виймають з пакету та доповнюють іншими інгредієнтами.

Готування Sous-vide зокрема підходить для наступного застосування:

- Cook and Chill

Центральне приготування страв на виробничій кухні з подальшою доставкою на локальні кухні. Таке готування дозволяє уникнути коштовного надвиробництва, оскільки потребує тільки доведення страви до готовності на місці.

- Обслуговування номерів

Страви або індивідуальні компоненти готуються, охолоджуються і потім доводяться до готовності під час замовлення. Це дозволяє навіть недосвідченому персоналу кухні якісно і цілодобово обслуговувати ваших гостей.

- Дієтичне і щадне харчування

Здорові страви виробляються обережно, зберігаючи природний смак і аромат. Додавання ароматів також робить несолоні страви багатшими в смаку.

www.kiyu-v.ua

7 Finishing

Функція Finishing дозволяє відділити виробництво страви від роздачі, таким чином створюючи додаткове місце для важливіших моментів готування: планування, розробки меню або креативного сервірування. Мінімізуються втрати якості внаслідок підтримування теплої температури, що дозволяє досягати ідеальної якості.

- Готуйте лише необхідні страви і своєчасно реагуйте на зміни кількості гостей.
- Забудьте про стрес і поспіх, завдяки зниженню часу виробництва і сервірування.
- Знижуйте витрати на оплату праці завдяки ефективному плануванню і коротшим шляхам страви до гостя.
- Обслуговуйте більше подій одночасно зі збільшеною кількістю гостей без жодних додаткових коштів.

Функція Finishing забезпечує ідеальну якість страв і широке їх розмаїття, чи то в ресторанах, готелях, чи в закладах громадського харчування:

- Finishing в ресторані
Страви готуються саме тоді, коли вони потрібні, і доводяться до кондиції за допомогою функції Finishing.
- Finishing в готелю
Finishing на тарілках підходить там, де необхідно одночасно подати багато тарілок, напр., на конференціях, весіллях чи під час кейтерінгу.
- Finishing в закладах громадського харчування
Finishing для страв у контейнерах підходить там, де необхідно запропонувати велике розмаїття страв в необмеженій кількості.

Завершувати готування страв ви можете або в ручному режимі [► 22] або за допомогою попередньо встановлених програм [► 24].

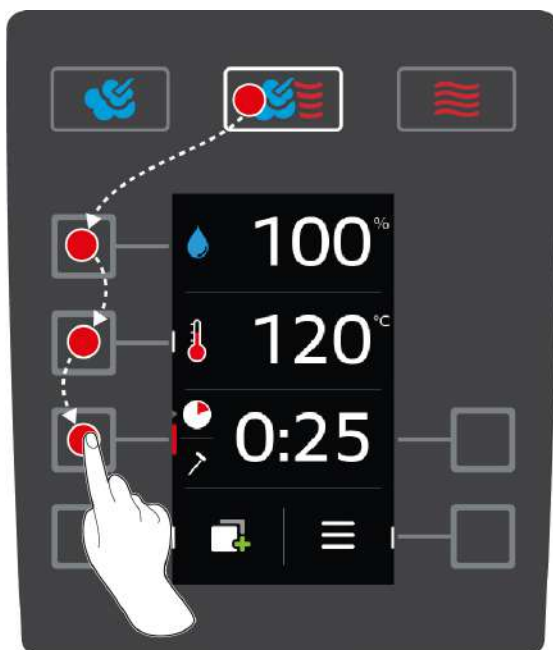
7.1 Клімат і температура робочої камери






Клімат робочої камери	Вологість в робочій камері	Температура в робочій камері
Вологий та гарячий	0 – 100 %	Температура кипіння – 140 °C

Діапазон температур між температурою кипіння і 140 °C ідеально підходить для доведення страви до кондиції. Страва не висихає, і волога не конденсується на тарілках.

7.2 Доведення страви до кондиції

Завершувати готування страви ви можете за допомогою попередньо встановлених програм. Додаткова інформація наведена тут: Попередньо встановлені програми [► 24]

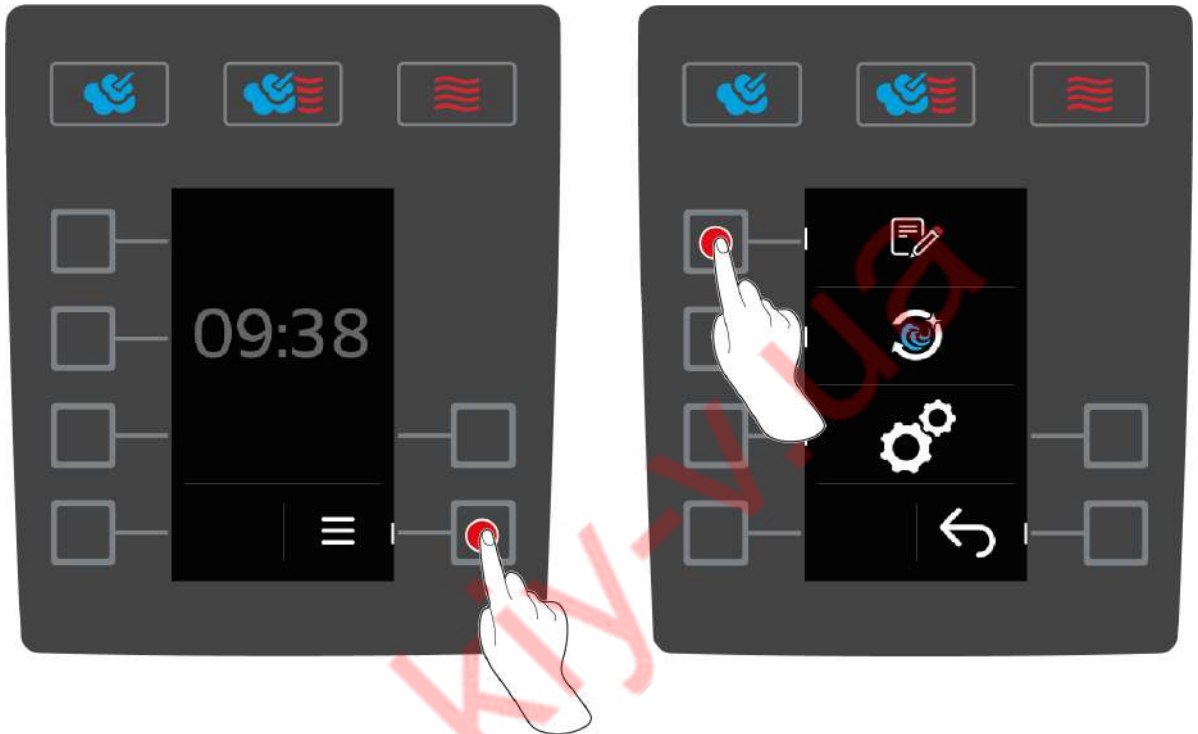


1. Натисніть кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану вологість робочої камери.
4. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **температура робочої камери** .
5. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть температуру робочої камери в діапазоні між температурою кипіння і 140 °C.
6. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > Вибір параметру готування автоматично повернеться до параметру **час готування** .
7. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажаний час готування.
8. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
9. Щоб готувати страву за внутрішньої температури, натисніть кнопку:  Вставте датчик внутрішньої температури в білу керамічну трубку візка-касети для тарілок.
10. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і встановіть бажану температуру робочої камери.
11. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
 - > По досягненню встановленої температури робочої камери з'явиться запрошення до завантаження пристрою. Якщо пристрій не завантажено, нагрівання припиниться за 10 хвилин.
12. Завантажте пристрій.
 - > Страва відсвіжена. По завершенню часу готування і досягненню внутрішньої температури, пролунає сигнал до перевірки бажаної готовності їжі.

8 режим програмування

в режимі програмування можна створювати і зберігати власні програми готування. Доступні 100 слотів для запису програм. Кожній програмі можна призначити до 12 етапів готування. Найпростішим варіантом для вас є відсутність необхідності контролю та моніторингу. Таким чином ви економите час, сировину і енергію, і завжди можете розраховувати на неперевершену стандартизовану якість страв.

8.1 Запуск режиму програмування



1. Клікніть на стартовому екрані кнопку:
 2. Натисніть кнопку:
- >> Відобразиться перелік програм режиму програмування.

8.2 Попередньо встановлені програми

Наявні такі попередньо встановлені програми:

Програма	Етапи	Налаштування
Finishing для страв у контейнерах з часом	Етап 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Режим обробки: комбінація пари та гарячого повітря ▪ Попередній розігрів: 140 °C
	Етап 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Температура в робочій камері: 140 °C ▪ Вологість в робочій камері: 60 %* ▪ Рівень повітря: 4 ▪ Внутрішня температура: 68 °C
	Етап 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Режим обробки: гаряче повітря ▪ Температура в робочій камері: 140 °C ▪ Вологість в робочій камері: 60 %* ▪ Рівень повітря: 4 ▪ Внутрішня температура: 72 °C

Програма	Етапи	Налаштування
Finishing для страв у контейнерах з температурою робочої камери	Етап 1	<ul style="list-style-type: none"> Режим обробки: комбінація пари та гарячого повітря Попередній розігрів: 140 °C
	Етап 2	<ul style="list-style-type: none"> Температура в робочій камері: 140 °C Вологість в робочій камері: 60 %* Рівень повітря: 4 Час готування: 24 хвилини
	Етап 3	<ul style="list-style-type: none"> Режим обробки: гаряче повітря Температура в робочій камері: 140 °C Вологість в робочій камері: 60 %* Рівень повітря: 4 Час готування: 1 хвилина
Finishing на тарілках	Етап 1	<ul style="list-style-type: none"> Режим обробки: комбінація пари та гарячого повітря Попередній розігрів: 130 °C
	Етап 2	<ul style="list-style-type: none"> Температура в робочій камері: 130 °C Вологість в робочій камері: 80 %* Рівень повітря: 4 Час готування: 8 хвилин

Додаткова інформація про функцію Finishing подається тут [▶ 22].

8.3

Створення нової програми



1. Клікніть на стартовому екрані кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку:
4. За допомогою центрального колеса управління задайте назву програми. Можна використовувати великі літери, малі літери і цифри. Для переходу між опціями введення натисніть кнопку: **ABC**
5. Для зміни запису натисніть кнопку:

6. Після введення назви програми на підтвердження запису натисніть кнопку: ✓
 - > Кнопки режимів приготування почнуть мигати.
7. Оберіть бажаний режим приготування.
 - > Кнопка режиму приготування буде мигати.



Програмування кроку приготування

Залежно від обраного кроку приготування можна налаштувати різні параметри приготування [► 14]. Також можна вибрати різноманітні додаткові функції [► 16].

1. Натисніть кнопку бажаних параметрів приготування.
2. Поверніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
3. Натисніть центральне колесо управління на підтвердження налаштувань.
4. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
 - > Крок приготування буде збережено і відображено. Тепер можна додати до 11 додаткових кроків приготування.

Попередній розігрів вручну


В програмі можна створити крок, який попередньо розігріватиме апарат. Таким чином, ще до завантаження апарату в робочій камері створюється тепловий буфер, який дозволяє особливо швидко досягти бажаної температури в робочій камері, навіть в разі приготування заморожених страв.

1. Натисніть кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку:
4. Натисніть кнопку:
5. Поверніть центральне колесо управління і встановіть бажану температуру.
6. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
 - > Попередній розігрів вручну створюється першим кроком програми.
7. Для програмування подальшого кроку приготування натисніть кнопку:
- > Кнопки режимів приготування почнуть мигати.


- Оберіть бажаний режим приготування і продовжуйте програмування кроку приготування.




Додання додаткового кроку приготування

- Натисніть кнопку: 
 - > Кнопки режимів приготування почнуть мигати.
- Оберіть бажаний режим приготування і продовжуйте програмування кроку приготування.

Редагування кроку приготування

- Для обробки етапу готування натисніть кнопку: 
- Оберіть бажаний режим приготування і відредагуйте параметри приготування.


Видалення кроку приготування

- Для видалення кроку приготування натисніть кнопку: 
- >> Крок приготування буде видалений.




Збереження програми






- Для збереження програми натисніть кнопку: 
- >> Програма відобразиться внизу переліку програм. Тепер цю програму можна запустити [▶ 27].

8.4 Запуск програми




- Натисніть кнопку: 
- Натисніть кнопку: 
- Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажану програму.
- Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження вибору.
- >> Програма запуститься, починаючи з першого етапу готування.

8.5 Редагування програми




- Натисніть кнопку: 
- Натисніть кнопку: 
- Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажану програму.
- Натисніть кнопку: 

5. Натисніть кнопку: 
 6. Якщо ви бажаєте змінити назву програми готування, зробіть бажані зміни і натисніть кнопку на підтвердження змін: 
- > Наявні такі можливості редагування:
- Додання етапу готування 
 - Видалення етапу готування 
 - Редагування параметру готування 




Додавання етапу готування

1. Натисніть кнопку: 
- > Зачнуть мигати кнопки режимів обробки.
2. Оберіть режим обробки, параметр готування і додаткові функції. Додаткова інформація наведена тут: Створення нової програми [▶ 25]
 3. Для збереження етапу готування натисніть кнопку: 
 4. Для збереження програми готування натисніть кнопку: 




Видалення етапу готування

1. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажаний етап готування.
 2. Натисніть кнопку: 
- > Етап готування буде видалений.
3. Для збереження етапу готування натисніть кнопку: 
 4. Для збереження програми готування натисніть кнопку: 

Редагування параметру готування


1. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажаний етап готування.
 2. Натисніть кнопку: 
- > Відобразиться параметр готування етапу готування.
3. Оберіть режим обробки, параметр готування і додаткові функції, які бажаєте відредагувати. Додаткова інформація наведена тут: Створення нової програми [▶ 25]
 4. Для збереження етапу готування натисніть кнопку: 
 5. Для збереження програми готування натисніть кнопку: 

8.6 Видалення програми

1. Натисніть кнопку: 
 2. Натисніть кнопку: 
 3. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажану програму.
 4. Натисніть та утримуйте кнопку, поки не буде повністю відображений рядок стану: 
- >> Програму буде видалено.

8.7 Сортування переліку програм

Перелік програм можна відсортувати таким чином, щоб найчастіше використовувані програми опинилися нагорі:

- ✓ Ви створили програму.
1. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажану програму.
 2. Натисніть кнопку: 

3. Повертайте центральне регулювальне коліщатко до тих пір, поки програма не опиниться на бажаному місці.
4. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.

8.8 Завантаження і вивантаження програм

Програми, створені на вашому апараті, можна вивантажувати і використовувати на іншому іCombi Classic.



✓ Ви підключили USB-накопичувач до пристрою.

1. Клікніть на стартовому екрані кнопку:
2. Натисніть кнопку:
3. Натисніть кнопку:

Вивантаження програми

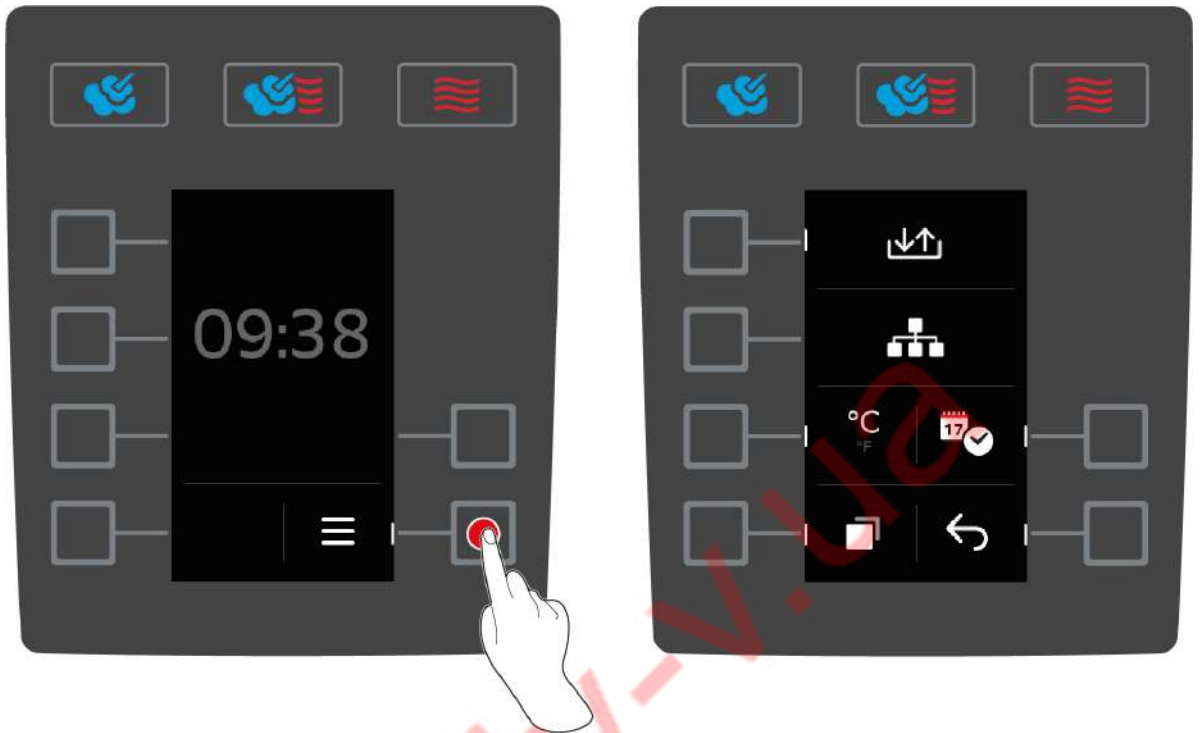
1. Натисніть кнопку:
 - > Слід вибрати між вивантаженням однієї чи усіх програм.
2. Поверніть центральне колесо управління і оберіть бажану програму.
3. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
4. Щоб змінити вибір, натисніть кнопку:
5. Для запуску вивантаження натисніть кнопку:
 - > Програми вивантажуються.

Завантаження програми

1. Натисніть кнопку:
 - > Відобразяться наявні програми.
2. Поверніть центральне колесо управління і оберіть бажані програми.
3. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
4. Щоб змінити вибір, натисніть кнопку:
5. Для запуску завантаження натисніть кнопку:
 - > Програми завантажуються.

9 Налаштування

9.1 Виклик налаштувань



1. Клікніть на стартовому екрані кнопку: ☰
2. Натисніть кнопку: ⚙️

Ви можете змінити такі налаштування:

- Налаштування одиниці виміру температури [▶ 30]
- Налаштування дати і часу [▶ 31]

1. Для виклику подальших налаштувань натисніть кнопку: 📄

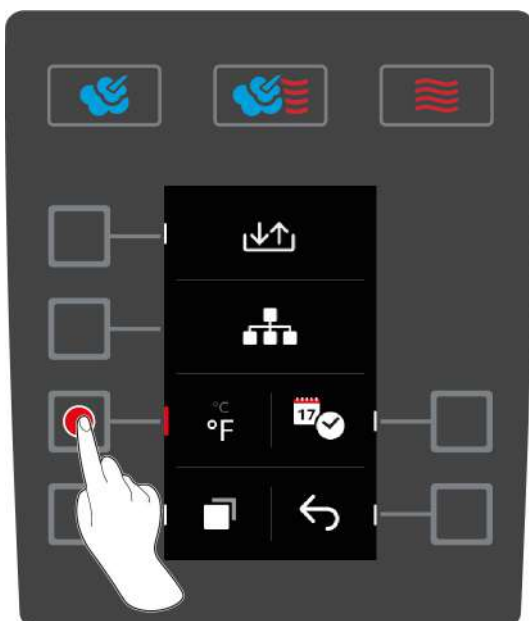
Ви можете змінити такі налаштування:



- Зміна клавіатури [▶ 32]

1. Для повернення до стартового екрана натисніть кнопку: ⬅️

9.2 Налаштування одиниці виміру температури

Тут можна встановити відображення температури в °C або °F.

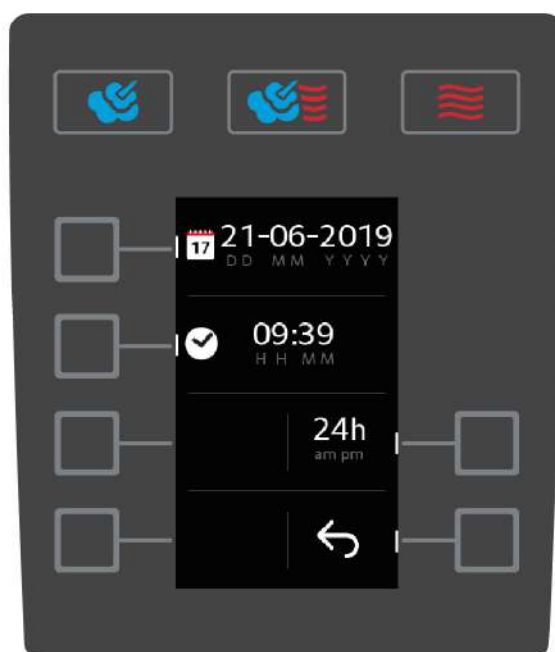
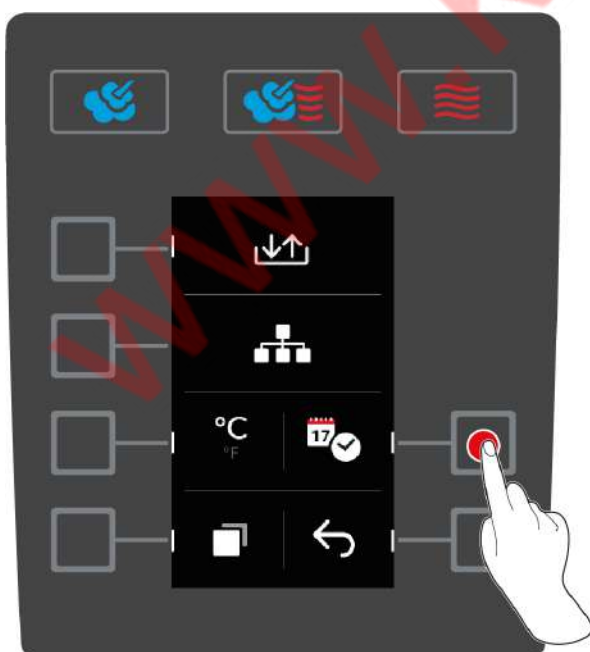





1. Клікніть на стартовому екрані кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку і оберіть одиницю виміру температури — °C або °F.

9.3 Налаштування дати і часу


Ви можете змінити такі налаштування:

- Дата в форматі ДДММРР
- Час в форматі ГГ:ХХ
- Формат часу: 12-годинний або 24-годинний




1. Клікніть на стартовому екрані кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку: 

Зміна дати

1. Натисніть кнопку: 
 - > Зачне мигати значення **ДД**.
2. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажаний день.
3. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
4. Повторіть цей етап для вибору бажаного місяця і року.

Зміна часу

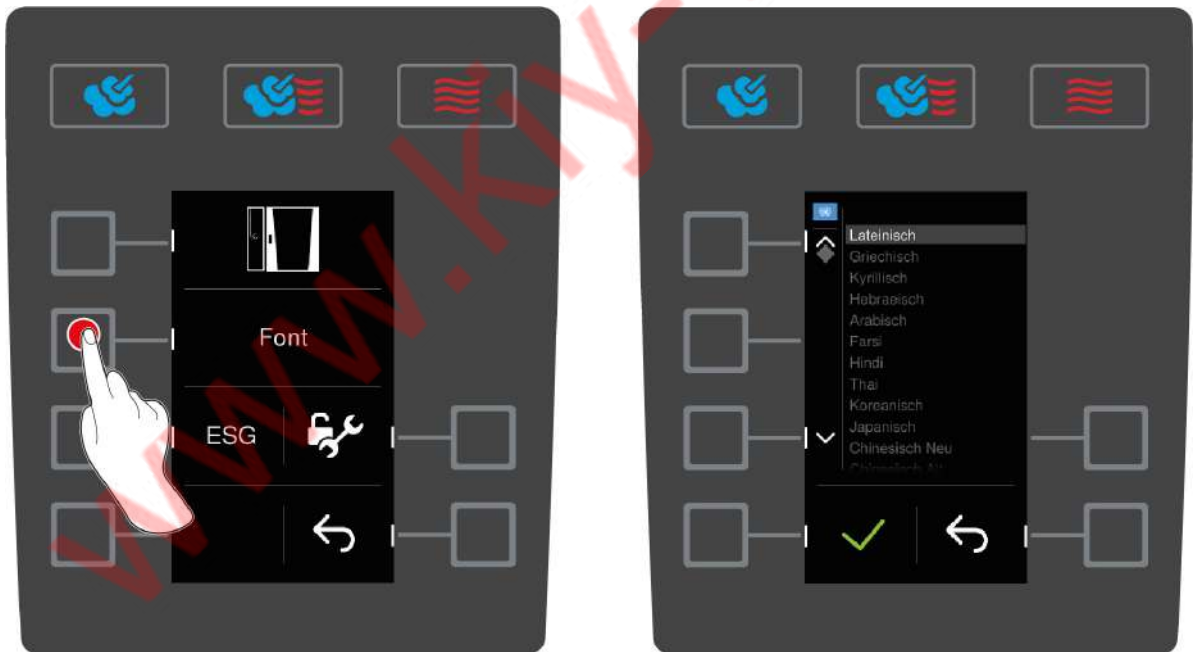
1. Натисніть кнопку: 
 - > Зачне мигати значення **ГГ**.
2. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажану годину.
3. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.
4. Повторіть етап для встановлення хвилин.




Зміна формату часу

1. Натисніть кнопку: **24h**
 - > Відображення на дисплеї зміниться на 12-годинний формат.

9.4 Зміна клавіатури

Тут можна вказати, який набір символів ви обираєте, коли ви створюєте нову програму.



1. Клікніть на стартовому екрані кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку: 
4. Натисніть кнопку: **Шрифт**
 - > Відображається перелік наявних наборів символів.
5. Поверніть центральне регулювальне коліщатко і оберіть бажаний набір символів.
6. Натисніть центральне регулювальне коліщатко на підтвердження налаштувань.

10 Керування кухнею

10.1 Управління гігієною

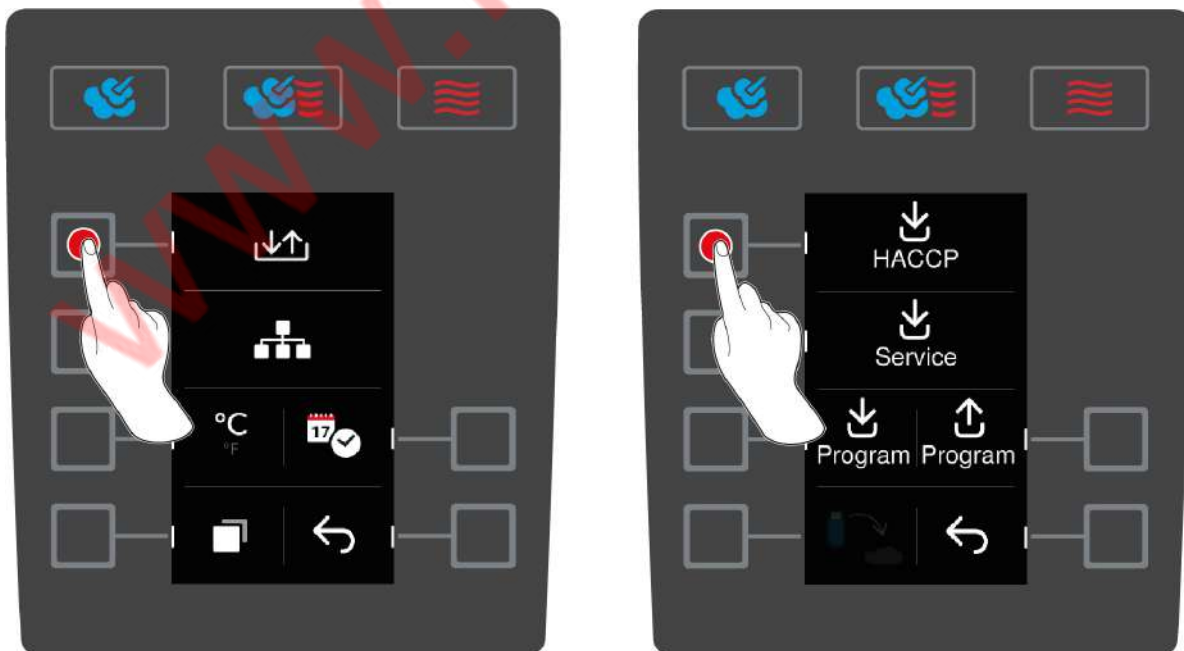
10.1.1 НАССР-дані, що реєструються

Для кожної партії реєструються такі НАССР-дані:




- Номер партії
- Тип апарата
- Серійний номер
- Версія ПЗ
- Дата і час
- Програма чищення
- Температура в робочій камері
- Встановлене значення внутрішньої температури
- Виміряна внутрішня температура
- Час (гг:хх:сс)
- Одиниця виміру температури
- Підключення до систем оптимізації енергоспоживання
- Режим половинної потужності
- Відчинення / зачинення дверцят робочої камери
- Вибір режиму обробки
- Автоматичне чищення

10.1.2 Завантаження НАССР-даних

НАССР-дані зберігаються в апараті протягом 28 днів. До кінця цього періоду ці дані можна завантажити.



✓ Ви підключили до апарата USB-накопичувач.

1. Клікніть на стартовому екрані кнопку: 
2. Натисніть кнопку: 
3. Натисніть кнопку: 

4. Натисніть кнопку: НАССР

>> НАССР-дані завантажуються в форматі txt-файла. Такий файл можна відкрити в текстовому редакторі або в електронних таблицях.

10.2 **Поєднання апаратів в єдину мережу**

Для під'єднання апаратів до ConnectedCooking ваші апарати повинні бути інтегровані в мережу та оснащені додатковим модулем Ethernet або WLAN.

10.3 **ConnectedCooking (додатково)**

Якщо ви бажаєте під'єднати iCombi Classic до ConnectedCooking, ваш пристрій мусить бути обладнаний додатковим модулем WLAN або модулем Ethernet.

www.kiuy-v.ua

11 Автоматичне чищення

Ваш iCombi Classic обладнаний системою автоматичного очищення. Слід обрати програму очищення, вказати вказану кількість таблеток Active-Green і таблеток Care, після чого апарат почне очищення. Одночасно інтегрована система догляду Care забезпечує видалення накипу з генератора пари. Так Ваш апарат завжди буде гігієнічно чистим та доглянутим.

11.1 Загальні правила техніки безпеки

- Для автоматичного чищення користуйтеся лише рекомендованим виробником таблетками для чищення Active Green та таблетками Care.

Щоб уникнути обварювання і опіків:

- Перед початком автоматичного чищення дозвольте пристрою та усім функціональним частинам охолонути.

Щоб уникнути серйозних опіків:

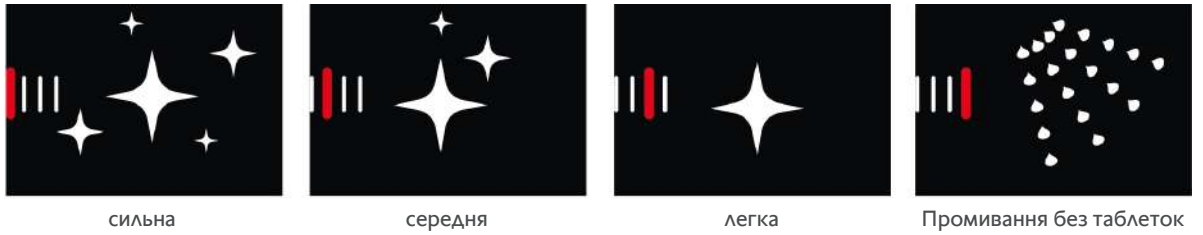
- Засіб для чищення викликає серйозні опіки шкіри та тяжкі пошкодження очей. Під час чищення пристрою слід вдягти захисні окуляри і захисні рукавиці від хімічних речовин.
- Під час автоматичного чищення тримайте дверцята робочої камери зачиненими. Інакше з камери можуть виходити їдкі засоби для чищення і гаряча пара. В разі відчинення дверцят під час автоматичного чищення пролунає попереджувальний сигнал.
- Не залишайте датчик внутрішньої температури висіти на робочій камері під час її автоматичного чищення. Ущільнення дверцят робочої камери може пошкодитися, внаслідок чого з камери можуть витікати їдкі засоби для чищення.
- Заборонено чистити зовнішній датчик внутрішньої температури в режимі автоматичного чищення.
- Обов'язково видаляйте усі засоби для чищення і їхні залишки до початку підігріву пристрою з метою подальшого готування в ньому їжі.

Що робити в разі контакту із засобами чищення:

- В разі контакту із засобом чищення або хімічними речовинами без захисних рукавиць, або в разі контакту з таблетками Active Green, протягом 10 хвилин промивайте руки проточною водою.
- В разі потрапляння засобу для чищення в очі, промивайте очі проточною водою протягом 15 хвилин. При цьому вийміть контактні лінзи, якщо ви їх носите.
- В разі ковтання засобу для чищення промийте рот водою і негайно випийте півлітра води. Не стимулюйте блювання.
- Зателефонуйте до швидкої допомоги з отруєння або до лікаря.

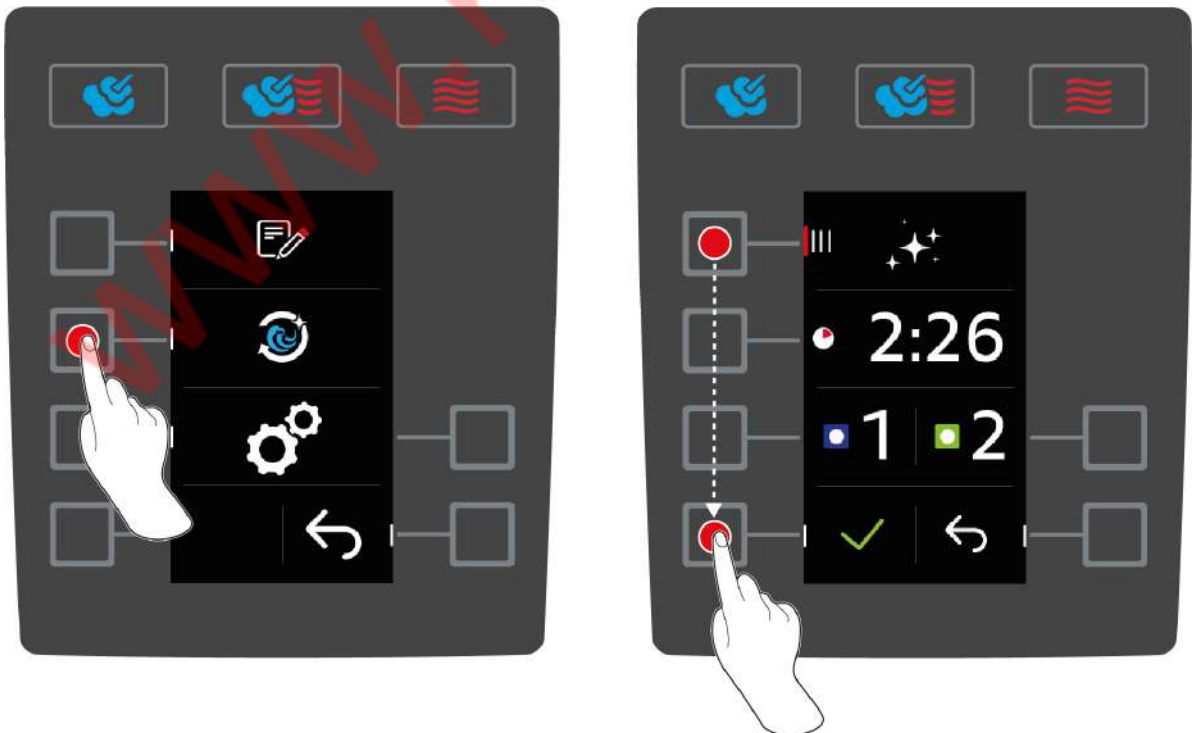
11.2 Програми чищення

Наявні такі програми чищення:



Програма чищення	Опис	Необхідний засіб для чищення
легка	Підходить для видалення легкого забруднення і осадів, що виникли під час використання пристрою за температури до 200 °С.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Таблетки для чищення Active Green ▪ Таблетки Care
середня	Підходить для видалення забруднень і осадів, що виникли під час використання програм готування, що включають грилювання або смаження.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Таблетки для чищення Active Green ▪ Таблетки Care
сильна	Підходить для видалення сильних забруднень і осадів, що виникли під час використання програм готування, що включають грилювання або смаження.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Таблетки для чищення Active Green ▪ Таблетки Care
Промивання без таблеток	Підходить для промивання робочої камери теплою водою.	–

11.3 Запуск автоматичного чищення



✓ Підвісна рама належним чином розташована в робочій камері.

1. Клікніть на стартовому екрані кнопку:
2. Натисніть кнопку:

- > Після перевищення температури в 50 °C з'явиться таке повідомлення: **Робоча камера надто гаряча**
- 3. Активуйте функцію Cool-Down, щоб знизити температуру робочої камери. Додаткова інформація наведена тут:
- 4. Натисніть кнопку: IIII
- 5. Поверніть центральне колесо управління і оберіть бажану програму очищення [► 35].
- 6. Відкрийте дверцята робочої камери.
- 7. Вийміть з робочої камери усі контейнери та листи.



- 8. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека хімічних опіків! Працюючи з таблетками для очищення Active Green і таблетками Care, обов'язково вдягайте захисну маску і захисні рукавиці для захисту від хімічних речовин.** Розпакуйте вказану кількість таблеток для очищення Active Green і помістіть їх на решітку робочої камери.
- 9. Розпакуйте вказану кількість таблеток Care і помістіть їх до ящика Care.
- 10. Зачиніть дверцята робочої камери.
- 11. Для підтвердження дії натисніть кнопку: ✓
- >> Почнеться автоматичне очищення.
- >> Після завершення автоматичного очищення пролунає сигнал.



ПІДКАЗКИ

- Якщо навіть за умови використання рекомендованої кількості таблеток для чищення Active Green під час автоматичного чищення в печі збирається піна, слід зменшити кількість таблеток під час наступного чищення. Якщо це не вирішить проблему, зверніться до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL.
- Під час чищення камеру можна освітлювати світлодіодними планками. Для цього натисніть кнопку: 🟡

11.4 Скасування автоматичного чищення

Усі автоматичні програми чищення можна скасувати протягом 30 секунд з моменту їх активації. Після початку автоматичного чищення його вже не можна скасувати.

- 1. Натисніть та утримуйте кнопку, поки не буде повністю відображений рядок стану: ✗
 - > З'явиться запрошення до відкривання дверцят робочої камери та виймання таблеток для чищення Active Green.
- 2. Відкрийте дверцята робочої камери.
- 3. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека хімічних опіків! Працюючи з таблетками для чищення Active Green, обов'язково вдягайте захисні окуляри і захисні рукавиці від хімічних речовин.** Приберіть таблетки для чищення Active Green з робочої камери і утилізуйте їх.
- 4. Зачиніть дверцята робочої камери.
 - > З'явиться запрошення до промивання робочої камери ручним душем.

5. Промийте робочу камеру ручним душем.
 6. Зачиніть дверцята робочої камери.
- >> Відобразиться огляд програм чищення.



ПІДКАЗКА

В разі перерв в подачі електроенергії під час автоматичного чищення процес переривається. Після поновлення електроживлення автоматичне чищення продовжується.

www.kiyu-v.ua

12 Догляд

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Накопичення решток жиру і продуктів в робочій камері

Недостатнє чищення робочої камери створює небезпеку пожежі внаслідок накопичення в ній решток жиру та продуктів.

1. Пристрій слід чистити щодня.
2. В разі пожежі залиште дверцята робочої камери зачиненими. Таким чином вогонь не матиме доступу до кисню. Вимкніть пристрій. В разі розповсюдження пожежі скористайтеся вогнегасником, здатним погасити горіння жиру. Ніколи не використовуйте воду чи піну для гасіння горіння жиру.

12.1 Загальні правила техніки безпеки

Щоб уникнути обварювання і опіків:

- Перед продовженням чищення дозвольте пристрою та усім функціональним частинам охолонути.

Щоб уникнути матеріальних збитків, пошкоджень чи смертельних випадків:

- Пристрій слід чистити щодня, навіть в разі використання лише функції ручного режиму обробки пару.
- Заборонено чистити аксесуари за допомогою автоматичного чищення пристрою.

12.2 Інтервали чищення

Інтервал чищення	Функціональні частини
Щодня	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Робоча камера ▪ Ущільнення робочої камери ▪ Дверцята робочої камери ▪ Піддон для конденсату і водостік ▪ Датчик внутрішньої температури ▪ Додаткові аксесуари ▪ Ручний душ
Щотижня	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Зовнішня поверхня пристрою ▪ Кришки світлодіодів ▪ Панель керування ▪ Пластмасові частини

Функціональні частини слід чистити за вказаним в цьому документі інтервалом, але в разі необхідності їх можна чистити частіше.

12.3 Засоби для догляду

Відповідні засоби для догляду

- Нижчеказані функціональні частини слід чистити теплою водою, м'яким мийним засобом та м'якою серветкою:
 - Зовнішня поверхня апарату
 - Скло дверцят робочої камери
 - Покриття світлодіодів на дверцятах робочої камери

- Ущільнювач робочої камери
- Аксесуари слід чистити теплою водою, м'яким мийним засобом та м'якою серветкою.

Невідповідні засоби для догляду

Заборонено чистити пристрій, його функціональні частини та аксесуари нижчевказаними невідповідними мийними засобами:

- Абразивні мийні засоби
- Соляна кислота, лужний розчин, речовини зі вмістом сірки чи інші кисневмісні речовини
- Нерозчинений алкоголь, метанол чи такі розчинники, як ацетон, бензол, толуол чи ксилол
- Засіб для чищення духової шафи чи гриля
- Губки для чищення каструль з жорстким шаром
- Стальне волокно
- Очищувач високого тиску
- Гострі або загострені інструменти

12.4 Чищення дверцят робочої камери



Чищення скляної шибки

1. Повністю, до кінця, відкрийте дверцята робочої камери.
2. Легким натиском злегка вивільніть фіксатори скляної шибки.
3. Зсуньте скляну шибку дверцят робочої камери.
4. Скляну шибку дверцят робочої камери слід чистити теплою водою, м'яким мийним засобом та м'якою серветкою.
5. Залиште скляну шибку дверцят робочої камери висихати.



Чищення кришок світлодіодів

Після чищення скляної шибки дверцят робочої камери можна почистити кришки світлодіодів. Кришки світлодіодів можна чистити лише відповідними засобами для догляду [► 39].

Кришка світлодіоду розташована між двома скляними шибками дверцят робочої камери.

- ✓ Скляна шибка дверцят робочої камери відчинена.
1. Кришки світлодіодів слід чистити теплою водою, м'яким мийним засобом та м'якою серветкою.
 2. Залиште кришки світлодіодів висихати.
 3. Знову зафіксуйте скляні шибки дверцят робочої камери.

Чищення ущільнення дверцят робочої камери

В разі безперервного використання пристрою на високих температурах вище 260 °C і приготування здебільшого страв з високим вмістом жиру ущільнення дверцят робочої камери може швидко забруднитися. Задля подовження строку служби ущільнення дверцят робочої камери її необхідно чистити щодня.

- ✓ Дверцята робочої камери відкриті.
- 1. Ущільнення дверцят робочої камери слід чистити теплою водою, м'яким мийним засобом та м'якою серветкою.
- 2. Залиште ущільнення дверцят робочої камери висихати.

12.5 Чищення ручного душу

1. Повністю витягніть шланг ручного душу і міцно тримайте його.
2. Почистіть ручний душ і шланг м'якою губкою.
3. Для видалення накипу почистіть ручний душ і шланг розчином харчового оцту.

12.6 Чищення піддону для конденсату і водостоку

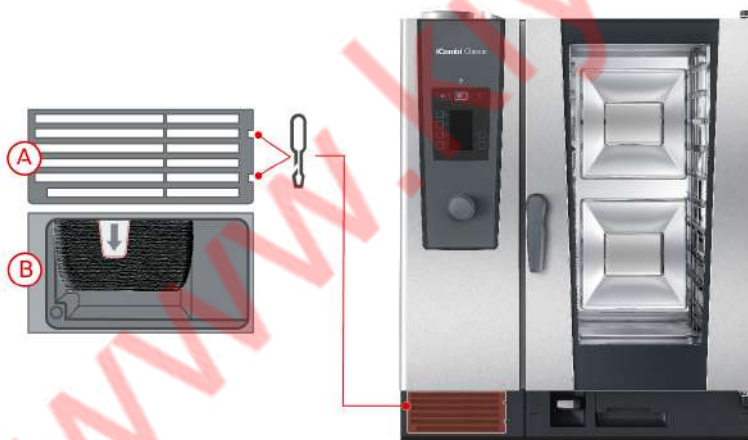
1. Відкрийте дверцята робочої камери.
2. Для чищення піддону для конденсату і водостоку щодня наливайте до піддону для чищення 1-2 літри теплої води. Заборонено чистити піддон для чищення ручним душем.

12.7 Чищення повітряного фільтра



Необхідний інструмент

- Викрутка



1. Вставте викрутку до заглиблення в кришці повітряного фільтра (A).
2. Зніміть кришку повітряного фільтра.
3. Витягніть повітряний фільтр (B).
4. Очистіть повітряний фільтр в посудомийній машині і залиште його висихати.
 - > Якщо після миття в посудомийній машині повітряний фільтр не є чистим, його необхідно замінити.
5. Якщо ж фільтр є чистим, вставте його назад до пристрою.
6. Встановіть кришку повітряного фільтра назад.

ВКАЗІВКА:

Некоректне встановлення повітряного фільтра призводить до потрапляння до пристрої струменів води
Захист від струменів води зі всіх боків забезпечує лише коректне встановлення повітряного фільтра.

1. Вставте повітряний фільтр до пристрою до його повної фіксації.

12.8 Почистіть аксесуари

1. Перед чищенням дайте аксесуарам охолонути.
2. Видаліть рештки їжі, шари жиру, крохмаль і яєчний білок м'якою серветкою.
3. Якщо додаткові аксесуари надзвичайно забруднені, протріть їх теплою водою, і видаліть забруднення м'якою серветкою.

12.9 Очищення вентиляційної труби зливного каналу

Якщо під час встановлення апарат було під'єднано до сифона на місці монтажу, зливний канал було оснащено вентиляційною трубою. Якщо ви використовуєте м'яку воду або якщо апарат під'єднано до установки для пом'якшення води і ви часто використовуєте програми очищення **Середнє** та **Сильне**, система відводить піну, що утворюється під час чищення, у вентиляційну трубу. Для забезпечення оптимального зливання піни необхідно раз на тиждень очищати вентиляційну трубу.

1. Заповніть вентиляційну трубу теплою водою так, щоб вона стала повністю чистою, без жодних залишків. Температура води має становити 60 °C.

www.kiuy-v.ua

13 Натхнення і допомога

13.1 Допомога телефоном

ChefLine®

З будь-якими питаннями щодо рецептів або використання пристрою телефонуйте до нас. Швидко, без проблем, від кухаря кухарю, 365 днів на рік. Телефонуйте безпосередньо на ChefLine®. Номер вказаний на стікері ChefLine®, на дверцятах робочої камери і на сайті rational-online.com.

Сервісні партнери RATIONAL

Наш пристрій є надійним та тривким. Сервісні партнери RATIONAL гарантують надійну та швидку допомогу: в разі виникнення будь-яких технічних проблем, в тому числі, постачання запчастин та допомогу аварійної служби в екстрених випадках та у вихідні. Номер вказаний на сайті rational-online.com.

13.2 Запитування даних пристрою

На пристрої можна перевірити версію встановленого ПЗ і серійний номер пристрою. Якщо бажаєте встановити на смартфон застосунок, що дозволить сканувати QR-коди, такі дані можна буде завантажувати на смартфон.



1. Клікніть на стартовому екрані кнопку: ☰
 2. Натисніть кнопку: ⚙️
 3. Натисніть кнопку: 📄
 4. Натисніть кнопку: 🛠️
- > Відобразиться така інформація:
- Тип апарата
 - Встановлена версія ПЗ
 - Серійний номер пристрою

Для збереження цієї інформації можна сканувати відображуваний QR-код смартфоном.

13.3 Вирішення проблем

В разі будь-яких повідомлень про помилку телефонуйте до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL [▶ 43]. Перед дзвінком приготуйте серійний номер пристрою. Серійний номер розташований на заводській таблиці.

13.3.1 Повідомлення про помилки, нагрівання, парогенератор

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 10 SC-automatic failed	Помилка SC-автоматики.	так
Service (E) 11 Water supply steam generator failed	Помилка генератора пари для подачі води.	так
Service (E) 12 Water volume measurement failed	Помилка вимірювання кількості води.	так
Service (E) 13 Water detection failed	Помилка визначення рівня води в генераторі пари.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Помилка датчика температури.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Перевищено ліміт температури робочої камери.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 42.1 Solenoid valve failed	Помилка водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 43.1 Solenoid valve failed	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 46.1 Pump failed	Помилка водопостачання.	так
Service (E) 46.2 Pump failed	Помилка водопостачання.	так

13.3.2 Повідомлення про помилки для газових пристроїв

Якщо ваш пристрій підключено до газу, можуть з'явитися такі додаткові повідомлення про помилку. В разі будь-яких повідомлень про помилку телефонуйте до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL [► 43]. Перед дзвінком приготуйте серійний номер пристрою.

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 32.1 Check gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service (E) 32.2 Check gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service (E) 32.3 Check gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Помилка газового пальника. Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	ні
Service (E) 33.3	Помилка газового пальника.	ні

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Gas burner failed close gas supply	Замкніть блокувальний пристрій газопроводу.	
Service (E) 34.32 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service (E) 60 Gas system failed	"Помилка ініціалізації блоку запалювання. Вимкніть і знову увімкніть пристрій. В разі подальшої помилки зателефонуйте до сервісного партнера.	–

13.3.3 Повідомлення про помилки, нагрівання, гаряче повітря

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Помилка датчика температури.	ні
Service (E) 28.1 Steam generator too hot	Перевищено ліміт температури генератора пари.	ні
Service (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Перевищено ліміт температури робочої камери.	ні
Service (E) 34.1 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	ні
Service (E) 34.2 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	ні
Service (E) 34.4 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	ні
Service (E) 42.3 Solenoid valve failed	Помилка водопостачання.	Функція зволоження недоступна.
Service (E) 42.6 Solenoid valve failed	Помилка водопостачання.	так
Service (E) 43.3 Solenoid valve failed	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.

13.3.4 Повідомлення про помилки, вологість

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 20.2 Control sensor failed	Помилка датчика температури.	так
Service (E) 20.4 Humidity sensor failed	Помилка датчика температури.	так
Service (E) 30 Humidity control failed	Помилка вимірювання вмісту вологи.	так
Service (E) 36 Humidity control failed	Помилка датчика різниці тиску.	так
Service (E) 37 Humidity control failed	Помилка датчика різниці тиску.	так
Service (E) 42.2 Solenoid valve failed	Помилка водопостачання.	так

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 43.2 Solenoid valve failed	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.

13.3.5 Повідомлення про помилки CleanJet

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 25 Water volume cleanjet too low	Кількість води, необхідна для iCareSystem, низька.	–
Service (E) 26 Drain valve does not open	Кульовий кран не є відчиненим .	ні
Service (E) 27 Drain valve does not close	Кульовий кран не є зачиненим .	ні
Service (E) 34.8 Data communication failed	Не функціонує автоматичне чищення.	так
Service (E) 43.6 Solenoid valve failed	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 47.1 Pump failed	Помилка зливного насосу.	так
Service (E) 47.2 Pump failed	Помилка зливного насосу.	так
Service (E) 110 Cleanjet failed	Помилка SC-насосу під час автоматичного чищення.	ні
Service (E) 120 Cleanjet failed	Помилка визначення рівня води під час автоматичного чищення.	ні

13.3.6 Повідомлення про помилки, догляд

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 42.4 Solenoid valve failed	Помилка водопостачання.	так
Service (E) 43.4 Solenoid valve failed	Не закривається внутрішнє водопостачання.	Доступний лише режим обробки гарячим повітрям.
Service (E) 49.1 Pump failed	Помилка водопостачання.	так
Service (E) 49.2 Pump failed	Помилка водопостачання.	так

13.3.7 Центр повідомлень

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 17 Unit data failed	Помилка типу пристрою.	ні
Service (E) 29 Electric compartment too hot	Температура плати зависока.	ні
Service (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Помилка датчика внутрішньої температури в робочій камері.	Так, заборонено користуватися датчиком внутрішньої температури.

Повідомлення про помилку	Причина	Можливість готування
Service (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Помилка датчика внутрішньої температури в робочій камері.	Так, заборонено користуватися датчиком внутрішньої температури.
Service (E) 34.16 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service (E) 34.64 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service (E) 34.400 Data communication failed	Помилка внутрішнього зв'язку.	так
Service (E) 41	Зволожуюча насадка або зволожуюча труба покрилися накипом.	Функція ЗВОЛОЖЕННЯ недоступна.
Service (E) 50 Initialise timer	Годинник реального часу процесора не запущений. Встановіть дату і час.	так
Service (E) 51 Battery failed	Помилка акумулятора.	так
Service (E) 52.1 Cabinet light failed	Некоректне функціонування освітлення робочої камери.	так
Service (E) 52.2 Cabinet light failed	Некоректне функціонування освітлення робочої камери.	так
Service (E) 72 Спрацював запобіжний обмежувач температури	Перевищено температуру відключення датчика температури.	ні

13.3.8 Повідомлення про помилку в разі використання UltraVent

Якщо ваш пристрій обладнано UltraVent, можуть з'явитися такі повідомлення про помилку. В разі будь-яких повідомлень про помилку телефонуйте до вашого сервісного партнера компанії RATIONAL [► 43]. Перед дзвінком приготуйте серійний номер пристрою.

Повідомлення про помилку	Причина
Service (E) 35	Витяжку пристрою не розпізнана.
Service (E) 35.1	Помилка двигуна витяжного апарату пристрою.
Service (E) 35.2	Не визначено фільтр витяжного апарату пристрою.
Service (E) 35.3	Помилка термоелемента керування.
Service (E) 35.4	Помилка термоелемента захисту двигуна.
Service (E) 35.5	Фільтр UltraVent забруднено.
Service (E) 35.6	Фільтр UltraVent забруднено.
Service (E) 35.7	Фільтр UltraVent не вставлено.

14 Технічний догляд

Нижче наведено роботи з технічного догляду, які можна виконувати самостійно:

- Заміна повітряного фільтра [► 48]
- Заміна ущільнення дверцят робочої камери [► 48]
- Заміна кришок світлодіодів

14.1 Заміна повітряного фільтра



Необхідний інструмент

- Викрутка



- ✓ З'явиться повідомлення про необхідність заміни повітряного фільтра.
- 1. Вставте викрутку до заглиблення в кришці повітряного фільтра.
- 2. Зніміть кришку повітряного фільтра.
- 3. Витягніть повітряний фільтр.
- 4. Вставте новий повітряний фільтр до пристрою до його повної фіксації.
- 5. Встановіть кришку повітряного фільтра назад.

ВКАЗІВКА:

Некоректне встановлення повітряного фільтра призводить до потрапляння до пристрої струменів води

Захист від струменів води зі всіх боків забезпечує лише коректне встановлення повітряного фільтра.

1. Вставте повітряний фільтр до пристрою до його повної фіксації.

14.2 Заміна ущільнення дверцят робочої камери



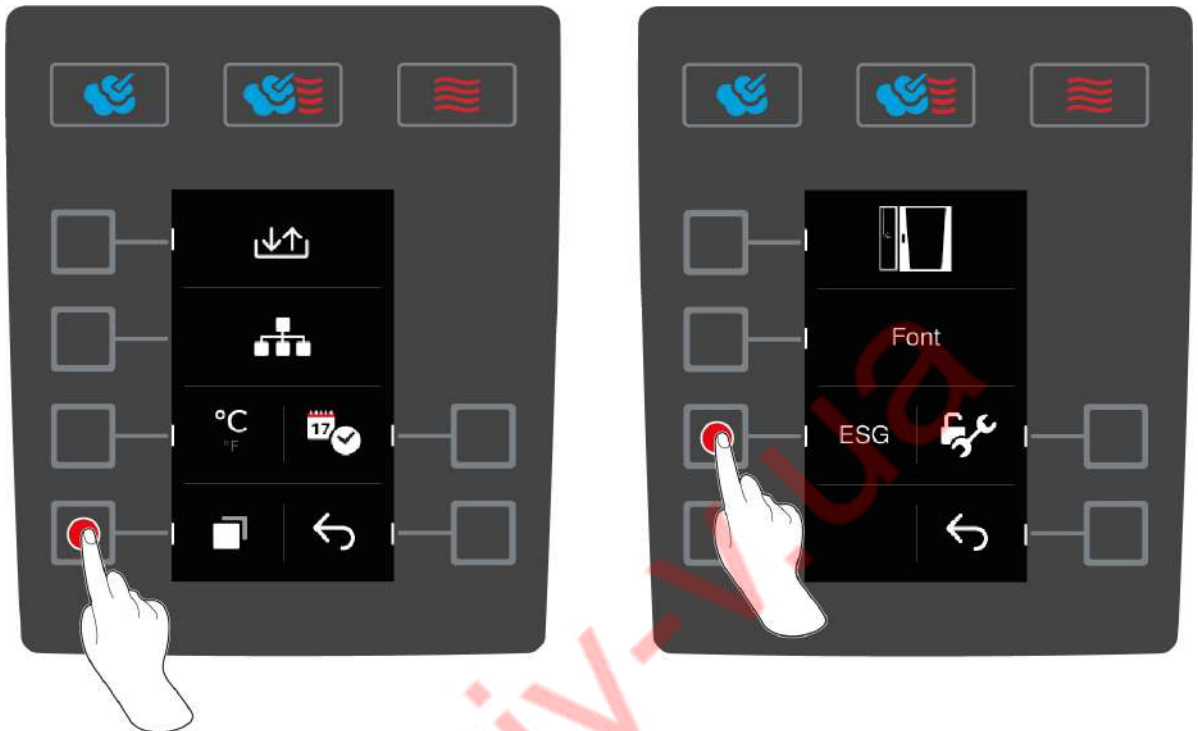
1. Відкрийте дверцята робочої камери.
2. Витягніть ущільнення дверцят робочої камери з напрямної і викиньте його.
3. Зволожите кліпси нового ущільнення мильною водою.
4. Спочатку притисніть кути ущільнення до кутів напрямної.
5. Потім притисніть решту ущільнення в напрямній.




www.kiyu-v.ua

15 Транспортування

15.1 Спорожнення генератора пари

Перед транспортуванням пристрою необхідно випорожнити генератор пари.



1. Від'єднайте пристрій від джерела водопостачання.
 2. Клікніть на стартовому екрані кнопку: 
 3. Натисніть кнопку: 
 4. Натисніть кнопку: 
 5. Натисніть кнопку: **ESG**
- >> Генератор пари буде випорожнено.

15.2 Транспортування пристрою

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Пересування пристрою або Combi-Duo з заблокованими гальмами-фіксаторами може призвести до пошкодження роликів.

Внаслідок пошкодження роликів пристрій або Combi-Duo можуть перекинутися та призвести до серйозної травми.

1. Перед транспортуванням або пересуванням пристрою або Combi-Duo обов'язково розблокуйте гальма-фіксатори.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Регулювання роликів або з заблокованими гальмами-фіксаторами може призвести до пошкодження роликів.

Внаслідок пошкодження роликів пристрій або Combi-Duo можуть перекинутися та призвести до серйозної травми.

1. Якщо ролики виступають з-під пристрою або підставки, і ви бажаєте відрегулювати їх положення, спочатку розблокуйте гальма-фіксатори, а потім повертайте ролики.
2. Заборонено наступати на ролики.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Під час транспортування пристрої можуть перекидатися на слизькій чи нахиленій підлозі

Пересуваючи пристрій на слизькій чи нахиленій підлозі, ви можете впустити його та травмуватися.

1. Проявляйте обережність, пересуваючи пристрій на слизькій чи нахиленій підлозі.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Під час транспортування або пересування пристрої і Combi-Duo можуть перекинутися

Якщо пристрій обладнано роликами, або Combi-Duo обладнано рамкою з роликами, і перед транспортуванням чи пересуванням такі ролики не було розблоковано, пристрій або Combi-Duo можуть перекинутися.

1. Перед транспортуванням або пересуванням пристрою або Combi-Duo обов'язково розблокуйте гальма-фіксатори.
2. По закінченню транспортування знову затягніть гальма-фіксатори.

Пристрій на рухомій підставці або на роликах можна пересувати.

✓ Генератор пари спустошений [► 50].

1. Перед транспортуванням пристрою до іншого місця необхідно належним чином від'єднати його від електропостачання, водопостачання і каналізації.
2. По закінченню транспортування пристрою до нового місця його необхідно належним чином під'єднати до електропостачання, водопостачання і каналізації, а також заблокувати гальма-фіксатори рухомої підставки або роликів.



3. Якщо під час чищення необхідно трохи посунути пристрій вперед, розблокуйте гальма-фіксатори рухомої підставки або роликів.
4. Обережно посуньте пристрій уперед.
5. По закінченню чищення кухні обережно посуньте пристрій назад і заблокуйте гальма-фіксатори.

16 Виведення з експлуатації і утилізація

16.1 Виведення з експлуатації

В разі виведення пристрою з експлуатації зверніться до вашого сервісного партнера RATIONAL.

16.2 Утилізація



Старе обладнання містить придатні до утилізації матеріали. Утилізуйте усі старі пристрої екологічно прийнятним способом, з використанням відповідних систем збирання.

www.kiyu-v.ua

17 Технічні характеристики

Зверніть увагу на технічні дані на заводській табличці. Заводська табличка розташована ліворуч від панелі керування.

17.1 Пристрої з електропідключенням

	Маса
Вага (без упаковки) Тип 6-1/1	147 кг
Вага (без упаковки) Тип 6-2/1	93 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-1/1	118 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-2/1	182 кг
Ступінь захисту	IPX5
Рівень повітряного шуму	≤70 дБ(А)
Умови навколишнього середовища	10 – 40 °С
Стандарт WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Частота і макс. потужність передачі WLAN	2,4 Гц / 40,7 мВт

17.2 Пристрої з підключенням до газу

	Маса
Вага (без упаковки) Тип 6-1/1	104 кг
Вага (без упаковки) Тип 6-2/1	160 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-1/1	134 кг
Вага (без упаковки) Тип 10-2/1	196 кг
Ступінь захисту	IPX5
Рівень повітряного шуму	≤70 дБ(А)
Умови навколишнього середовища	10 – 40 °С
Стандарт WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Частота і макс. потужність передачі WLAN	2,4 Гц / 40,7 мВт

17.3 Типи і назви моделей

Позначення типів та назви моделей на заводській табличці відрізняються. Їх перелік можна знайти у цій таблиці.

Тип	Назва моделі
LMxxxB	iCombi Classic 6-1/1
LMxxxC	iCombi Classic 6-2/1
LMxxxD	iCombi Classic 10-1/1
LMxxxE	iCombi Classic 10-2/1

17.4 Відповідність нормам

17.4.1 Пристрої з електропідключенням

Цей пристрій відповідає таким директивам ЄС:

- Директива 2014/53/ЄС про гармонізацію законодавства держав-членів щодо постачання на ринок радіообладнання
- Директива 2006/42/ЄС про машини, механізми та машинне обладнання
- Директива 2014/30/ЄС про гармонізацію законодавства держав-членів стосовно електромагнітної сумісності

- Директива 2011/65/ЄС про обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні, включаючи 2015/863/EU

Цей пристрій відповідає таким європейським стандартам:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

17.4.2 Пристрої з підключенням до газу

Цей пристрій відповідає таким директивам ЄС:

- Розпорядження (ЄС) 2016/426 стосовно пристроїв для запалювання газоподібного палива
- Директива 2014/53/ЄС про гармонізацію законодавства держав-членів щодо постачання на ринок радіообладнання
- Директива 2006/42/ЄС про машини, механізми та машинне обладнання
- Директива 2014/30/ЄС про гармонізацію законодавства держав-членів стосовно електромагнітної сумісності
- Директива 2011/65/ЄС про обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні, включаючи 2015/863/EU

Цей пристрій відповідає таким європейським стандартам:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 203-1:2014; EN203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1:2014
- EN 1717:2000

Показчик

Б

Безперервна робота	15
--------------------	----

В

В разі запаху газу	10
Вимкнути пристрій	12
Внутрішня температура	15

Г

Готування Sous-vide	
Cook and Chill	21
Галузі застосування	21
Дієтичне і щадне харчування	21
Обслуговування номерів	21

Д

Датчик внутрішньої температури	
Великі шматки м'яса	13
Виймання	13
Випічка	13
Датчик в приготуванні страв	13
Дверцята робочої камери	
Очищення	40
Чищення кришки світлодіоду	40
Чищення ущільнення	41
Догляд	
Додаткові аксесуари	42

З

Заміна повітряного фільтра	48
Заміна ущільнення	49
Запуск програми	27
Засоби для догляду	
Відповідні мийні засоби	39
Невідповідні мийні засоби	40

К

Керування пристроєм	
Жести	12
Центральне регульовальне коліщатко	12
Клімат робочої камери	
Finishing	22
Гаряче повітря	19
Комбінація пари та гарячого повітря	18
Пара	17

О

Очищення	
----------	--

Дверцята робочої камери	40
Кришки світлодіодів	40
Повітряний фільтр	41
Ущільнення дверцят робочої камери	41

П

Повітряний фільтр	
Очищення	41
Програми чищення	
Легка	36
Промивання без таблеток	36
Середня	36
Сильна	36
Програмування кроку приготування	26
Програмування попереднього розігріву вручну	26
Промивання без таблеток	36

Р

режим програмування	
Видалення етапу готування	28
Додавання етапу готування	28
Редагування параметру готування	28
розігрів	16
Ручний душ	13
Режим розприскування	13

С

Самостійний технічний догляд	48
------------------------------	----

Т

Температура в робочій камері	15
Finishing	22
Гаряче повітря	19
комбінація пари та гарячого повітря	18
пара	17
Термошуп	
Невеличкі страви	13
Овочі	13
Рибне філе	13
Стейк	13
Ціла курка	13
Ціла риба	13
Технічний догляд	
Заміна повітряного фільтра	48
Заміна ущільнення	49

У

Увімкніть пристрій.	12
---------------------	----

Ф

Функція охолодження Cool-Down	16
-------------------------------	----

Ц

Центральне регульовальне коліщатко	12
------------------------------------	----

Ч

Час готування	15
Чищення кришки світлодіоду	40
Очищення	40

Ш

Швидкість повітря	16
-------------------	----

www.kiy-v.ua